Tartelettes und moderne Törtchen

Moderne Törtchen und Tartelettes gehören zu den beliebtesten Bereichen der zeitgenössischen Patisserie. In diesem Kurs lernen die Teilnehmer:innen Schritt für Schritt den Aufbau hochwertiger Einzelstücke kennen – von perfekt gebackenen Böden über ausgewogene Cremes und Fruchteinlagen bis hin zu modernen Dekoren und Glasuren. Gemeinsam werden klassische Zitronen-Tartelettes sowie ein fruchtiges und ein cremiges modernes Törtchen hergestellt.
Besonderes Augenmerk liegt auf Geschmack, Textur und einer professionellen Verarbeitung, die sich sowohl für ambitionierte Hobbybäcker:innen als auch für Fachkräfte eignet.

Inhalte:

- Klassische Zitronen-Tartelettes
- Fruchtige und cremige moderne Törtchen
- Crèmes, Ganaches und Fruchteinlagen
- Glasuren, Dekore und professionelle Verarbeitung
- Aufbau harmonischer Geschmackskompositionen

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Steiermark

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	179,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

08.11.2026 09:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	08.11.2026 09:00
Ende	08.11.2026 17:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420, elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0022026
Trainer:in	Jaimy Reisinger
Veranstalter	LFI Steiermark